

NEWS

フリーズドライ
商品

フリーズドライならではの こだわりの味わい

「松茸のお吸いもの」、「梅ととろろ昆布のお吸いもの」 「舞茸と小松菜の白和え」、「卵の花」

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)では、フリーズドライ(真空凍結乾燥)製法で乾燥させたブロックタイプ(以下、FDブロック)の「松茸のお吸いもの」(税抜170円)、「梅ととろろ昆布のお吸いもの」(税抜130円)、「舞茸と小松菜の白和え」、「卵の花」(各税抜190円)を、2014年2月17日(月)より全国で発売いたします。

近年、FD ブロック商品は、食材のおいしさをそのまま乾燥させ、お湯をかけるとすぐにおいしさが再現できることから注目されており、また、個食ニーズの高まりや利便性・保存性が支持され市場は拡大傾向にあります。弊社では、FD ブロックタイプの即席みそ汁「味噌汁庵」シリーズ、お茶づけの素・雑炊「大人御膳」シリーズ、にゅうめん、親子丼、麻婆茄子丼と幅広く展開しております。今回はさらにラインナップを充実させ、市場の活性化を図ってまいります。



商品特長

・フリーズドライ製法により食材の食感・味わいがそこなわれにくく、再現性が高いという特長を活かし、本格的なおいしさを表現しています。

・松茸のお吸いもの : お湯を注ぐだけで、松茸入り的高级感ある上品な味わいのお吸いものが出来上がります。松茸、わかめ、白髪葱、柚子が入っています。

・梅ととろろ昆布のお吸いもの : お湯を注ぐと、1個分の梅干の具材感が楽しめるお吸いものが出来上がります。梅干の酸味ととろろ昆布の風味がよく合う、優しい味わいです。梅干、とろろ昆布、かまぼこ、白髪葱が入っています。

・舞茸と小松菜の白和え : 水50mlを注いで、本品をくずしながらかき混ぜると、1人前の小鉢が出来上がります。ごまが効いた、濃厚なコクのある味わいのなめらかな食感の白和えです。食感のよい舞茸をアクセントにした彩り豊かな一品です。舞茸、すり胡麻、椎茸、人参、小松菜が入っています。

・卵の花 : 水60mlを注いで、本品をくずしながらかき混ぜると、1人前の小鉢が出来上がります。かつおと昆布のうまみが効いた、甘みのあるしっとりとした食感の卵の花です。おから、ひじき、人参、緑葱、椎茸が入っています。

商品概要

商品名	松茸のお吸いもの	梅ととろろ昆布のお吸いもの	舞茸と小松菜の白和え	卵の花
表示内容量	3.5g	5g	16.3g	18.9g
荷姿	6P×10B			
希望小売価格	税抜 170円	税抜 130円	税抜 190円	
賞味期間	12ヵ月			
発売地区	全国			
発売年月日	2014年2月17日(月)			

フリーズドライ(真空凍結乾燥)製法とは

フリーズドライ(真空凍結乾燥)とは、食品を凍らせたまま、真空状態で水分を取り除く乾燥方法のことです。1970年に発売した弊社の定番商品「さけ茶づけ」の“鮭フレーク”は、独自の技術によって当時難しいとされていた鮭のフリーズドライに成功し、お茶づけ市場の拡大に大いに貢献しました。

その他 FD ブロック商品



味増汁庵シリーズ



味増汁庵 減塩シリーズ



味増汁庵アソートタイプ



大人御膳
紅鮭茶づけ・梅干茶づけ

大人御膳
かに雑炊・さけ雑炊・とり雑炊

にゅうめん
鶏だし柚子・ごまだれ仕立て

親子丼
麻婆茄子丼

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 広報室

Tel. 0120-919-454

Tel. 03-3432-2519